



Cette année, l'impossible est devenu possible

LA PREMIÈRE PÊCHERIE CANADIENNE DE MORUE DE L'ATLANTIQUE SUR LA VOIE DE L'ACCREDITATION DURABLE

LA MORUE DE L'ATLANTIQUE (GADUS MORHUA)

La morue a vécu et prospéré pendant des milliers d'années dans le rude océan Atlantique Nord, grâce à sa formidable fécondité – la femelle adulte peut pondre de 4 à 6 millions d'œufs au cours d'une seule fraye. Or, une surpêche effrénée pendant des années et des années a fini par causer l'effondrement des stocks de morue de l'Atlantique au Canada dans les années 1990, et poussé l'espèce au bord de l'extinction (en plus de priver plus de 30 000 personnes d'un emploi). Les populations de morue montrent aujourd'hui les signes d'un timide rétablissement, mais il faudra réduire les prises accessoires et protéger les habitats essentiels à l'espèce – lieux de fraye et pouponnières – pour qu'elle puisse se reconstituer véritablement. C'est ce que vise le projet d'amélioration des pêcheries mené dans la zone 3P sur les côtes de Terre-Neuve.

NOS SUCCÈS

Nous n'arriverons pas à redonner leur vitalité aux océans en continuant de pêcher de manière irresponsable. Voilà pourquoi le WWF-Canada travaille en étroite collaboration avec Loblaw – le plus grand détaillant de produits de la mer au Canada – afin de susciter la transformation de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.

- Au 31 décembre 2013, 88 pour cent des produits de la mer offerts chez Loblaw étaient certifiés durables ou provenaient de sources réalisant des progrès probants en vue de cette accréditation.
- Le 11 mars 2014, Loblaw est devenu le premier détaillant en Amérique du Nord à vendre du saumon d'élevage certifié par l'*Aquaculture Stewardship Council* (ASC).
- Loblaw propose maintenant 138 produits certifiés par le MSC et l'ASC – c'est plus que tout autre détaillant en alimentation au Canada

PREMIER DE CORDÉE

« L'approche responsable est la seule approche durable, selon Alberto Wareham, chef de la direction de Icwater Seafoods Inc. La seule approche durable pour l'entreprise, pour la viabilité de la morue et celle de toutes les ressources naturelles, d'ailleurs. » Alberto Wareham est né à Arnold's Cove, à Terre-Neuve, lieu de l'usine de transformation de Icwater Seafoods. Les Wareham sont associés à cette usine depuis 7 générations, et ce chef d'entreprise espère bien que ça continuera après lui. Évidemment, cela dépendra de l'état des stocks

canadien de morue de l'Atlantique, et c'est ce qui le motive à opter pour une pêche responsable. « L'accréditation de la morue de l'Atlantique par le MSC est une nécessité, ce n'est pas juste une question de choix. Notre usine emploie 200 personnes dans une communauté de 1 200 personnes. Des familles entières travaillent ici, alors si nous voulons que leurs petits-enfants aient un boulot aussi, c'est à nous, aujourd'hui, de prendre soin des écosystèmes et des populations de morue. »



© ALBERTO WAREHAM

« Une pêche responsable est l'élément clé d'un avenir durable pour notre entreprise et l'économie de notre région. »

SURVOL

Les perspectives sont sombres. En 2010, 80 pour cent des ressources halieutiques mondiales étaient exploitées à la limite, voire au-delà des limites de leur capacité. La surpêche a fragilisé tous les écosystèmes marins de la planète.

Des consommateurs écoresponsables agissent cependant pour changer les choses, en achetant des produits de la mer arborant le logo bleu du *Marine Stewardship Council* (MSC). De fait, aujourd'hui, plus de 22 000 produits de la mer arborent l'écoétiquette du MSC. Et la morue du Canada pourrait bientôt s'ajouter à cette liste.

Pendant 500 ans, l'économie de Terre-Neuve a reposé sur la morue, une espèce si abondante que Jean Cabot aurait dit un jour que l'on pourrait marcher sur un banc de morues. Si abondante qu'elle a fait l'objet d'une surpêche incessante, et qu'en 1992 la population avait plongé à moins de 1 pour cent de ce qu'elle était dans les années 1960. Le gouvernement fédéral n'a eu d'autre choix que d'imposer un moratoire sur la pêche de cette espèce que l'on avait crue inépuisable.

Voilà qu'aujourd'hui, tous les regards sont tournés vers la morue de la zone 3P, au sud de la côte de Terre-Neuve, dont la vitalité de la pêcherie prouve qu'une saine gestion et une bonne collaboration intersectorielle peuvent être très bénéfiques à la santé de nos océans.

En 2011, Icwater Seafoods s'est alliée au WWF pour aligner ses pratiques de pêche sur les normes MSC - un changement de pratique qui avait déjà été enclenché par Marks and Spencer, Loblaw, Wal-Mart et d'autres grands détaillants en Amérique du Nord et en Europe.

Le projet d'amélioration des pêcheries, qui réunit plusieurs acteurs du milieu de la pêche, a mobilisé une vingtaine de partenaires auprès de transformateurs, distributeurs, détaillants, syndicats et ministères. Ces partenaires ont entrepris l'évaluation des stocks, fait des études sur la prise accessoire et mis au point des plans de conservation, et se sont entendus sur les stratégies à mettre en place pour reconstituer les stocks de morues. Dans la zone 3P, les populations de morues ont repris du mieux. Trois ans plus tard, le 13 mars 2014, la demande d'accréditation était déposée au MSC.

Si la demande est acceptée et l'accréditation, accordée, la reconstitution des populations de morues de la zone 3P servira de modèle de rétablissement de populations de poissons dans la région et à travers le monde.

JUILLET 1992

Le gouvernement fédéral interdit la pêche à la morue à Terre-Neuve

FÉVRIER 1997

Le Fonds mondial pour la nature et Unilever créent le *Marine Stewardship Council*

MAI 2009

Loblaw prend l'engagement de s'approvisionner en produits de la mer uniquement auprès de pêcheries assurant une gestion responsable

JANVIER 2011

Le WWF-Canada et la société Icwater mettent sur pied un projet d'amélioration des pêcheries visant la morue de la zone 3P

MARS 2014

Début du processus en vue de l'accréditation par le MSC de la morue de la zone 3P

DÉBUT 2016

Accréditation de la morue de la zone 3P par le MSC